



## Présentation

**Code interne :** PAI5-BBPRO

### Description

Décrire les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des protéines.  
Décrire le fonctionnement des enzymes et leur utilisation dans les IAA  
Interpréter des articles de la presse professionnelle.

### Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	14h
----	----------------	-----

### Pré-requis obligatoires

Bases de chimie organique

### Syllabus

Protéines et enzymes (14h40, 11 créneaux) - C. Bosch-Bouju  
Propriétés chimiques et physico-chimiques des acides aminés  
Structure tridimensionnelle des protéines, dénaturation  
Propriétés physico chimiques et purification  
Propriétés fonctionnelles  
Activités enzymatiques  
Application des enzymes dans l'IAA

### Informations complémentaires

## Bibliographie

- « Biochimie générale », Auteur : J.H. Weil, Masson 1990
- « Biochimie » de Harper, Muray/ Granner/ Mayes/ Rodwell, Edition de Boeck.
- « Enzymes, catalyseurs du monde vivant », J. Pelmont, PUG.
- « Protéines alimentaires », JC Cheftel, JL Cuq, D. Iorient, Ed Lavoisier.

## Modalités de contrôle des connaissances

### Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle Terminal	Ecrit	30		0.6		
Contrôle Continu	Contrôle Continu			0.4		

### Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	30		1		

## Infos pratiques

### Contacts

Clémentine Bosch Bouju

✉ [Clementine.Bosch\\_Bouju@bordeaux-inp.fr](mailto:Clementine.Bosch_Bouju@bordeaux-inp.fr)

